

## MEMÓRIAS DO ARROZ CONTRIBUTOS PARA A PROGRAMAÇÃO DE UM MUSEU NA COMPORTA

---

Ana Duarte\*

### Da pseudo-existência à pertinência de um *Museu do Arroz* na Comporta

Ainda no ano passado, os viajantes que percorriam de automóvel ou autocarro, a estrada que, partindo da ponta da península de Tróia atravessa a Herdade da Comporta, viam, a partir de certa altura, diversos sinais anunciando um *Museu do Arroz*. Quem lá se dirigisse (e terão sido muitos, ao longo dos últimos anos) encontrava, não uma instituição museológica mas um afamado e caro restaurante especializado em pratos de arroz, peixe e marisco.

Não se trata do único caso em que a palavra Museu aparece ligada a uma unidade de restauração ou similar. Veja-se, só em Portugal, como caso positivo, o exemplo de Silves, em que, na chamada *Fábrica do Inglês*, existe, no quadro de um gigantesco espaço de restaurante, cervejaria e auditório para espectáculos, absolutamente dominante, um sector efectivamente musealizado com rigor, tanto que até recebeu um Prémio Europeu (Micheletti) para Museus de Arqueologia Industrial, embora no conceito do museu e, em particular, no seu espaço expositivo, se privilegie a evolução tecnológica do fabrico da cortiça e não tanto as memórias dos protagonistas.

Em contraste, o abusivamente chamado *Museu do Pão*, em Seia, não passa de uma avantajada padaria/mercearia de qualidade, complementada com um igualmente enorme restaurante, conjunto que ocupa mais de dois terços de todo o complexo, em detrimento do que deveria ser a espacialização de funções verdadeiramente museológicas. De resto, estas reduzem-se a

---

\* Mestre em Museologia e Património – CEEP

paupérrimos espaços expositivos, em que se não vislumbram critérios de recolha, estudo, conservação, apresentação e divulgação da riquíssima tradição de cultivo dos cereais e do fabrico do pão à escala nacional<sup>1</sup>.

Regressando à Comporta, vemos que o restaurante Museu do Arroz ocupava uma parte da antiga fábrica de descasque de arroz, estando o restante espaço ao abandono, mas conservando os equipamentos originais. Esta situação permitia ao próprio restaurante de algum modo «encenar o passado», através do edifício, do seu recheio e, por acréscimo, do arroz<sup>2</sup>.

A apropriação exclusivamente «gastronómica» e comercial do produto alimentar *arroz* neste «Museu do Arroz», além de secundarizar completamente o universo produtivo, que se entrevia das janelas nos vastos campos que se estendem até ao Carvalhal e nas fotografias de trabalhos orizícolas pelos anónimos trabalhadores que se encontravam emolduradas pelas paredes, utilizava o rico universo industrial em que se implantava como um mero e semanticamente empobrecido cenário, numa estratégia que se preocupava apenas com o consumo do produto, sem sequer mencionar a sua riqueza nutritiva ou até a sua origem geográfica e a longa e complexa história da sua produção na região<sup>3</sup>. Tanto no restaurante de que falamos como nos que

<sup>1</sup> De resto, o proprietário deste «museu», numa entrevista televisiva no Canal 2, certamente vista como operação de marketing, confessou, sem rodeios, que «o pão fabricado no Museu já é vendido nos supermercados a nível nacional com os rótulos de ‘Museu do Pão’» e que «até já tinham aberto uma loja no Estádio da Luz»! Esta referência a uma *loja*, mais do que um acto falhado, identifica claramente o carácter de *franchising* deste tipo de estabelecimentos comerciais que, por razões de promoção das suas vendas e de legitimação institucional, desejam ser reconhecidos como museus. Todavia, do lado dos museus, o fenómeno do *franchising* parece ter ganho também legitimação e um particular alento com as sucessivas operações «colonizadoras» do *Trust Guggenheim* em diversos pontos do globo, umas já realizadas, como em Bilbao e em Berlim, outras em projecto, como no Rio de Janeiro. O próprio Museu do Prado projecta abrir uma «secção» numa outra grande cidade espanhola. Talvez este novo «modelo» venha a ser o único modo de fazer o British Museum depositar finalmente os «Elgin Marbles» no novo Museu da Acrópole, em Atenas, como se depreende das últimas posições do Governo Grego sobre o assunto. Michael Ames designa de «canibalística» a atitude dos grandes museus face às recolhas e exposição de objectos de outras civilizações (Ames, 1992: 230).

<sup>2</sup> Como lembram Anico *et al*, em «A activação turístico-patrimonial: uma análise dialógica»: «...na sequência desta ‘crise da memória’, que alimenta o desenvolvimento de uma ‘indústria da nostalgia’, é possível identificar uma segunda tendência nos processos de patrimonialização contemporâneos. Esta tendência prende-se com a crescente comodificação do passado que, para Chris Rojek (1993), tem como objectivo fundamental proporcionar um entretenimento popular, mediante a espectacularização de referentes culturais de entre os quais se inclui o património» in Santana Talaverea *et al*, 2005: 29.

<sup>3</sup> Como afirma Maria José Pastor Alfonso, «...a comida está vinculada a um lugar, aos alimentos que nesse lugar se produzem e na forma em que se combinam para cozinhá-los; isto leva-nos ao que se denomina *cozinha específica de cada lugar*», in «Museos y patronio alimentario: del sistema de producción al reclamo turístico» in Santana Talaverea *et al*, 2005: 215.



entretanto proliferaram na Aldeia da Comporta e arredores vemos que o arroz acabou por ser emblematizado, mas não verdadeiramente patrimonializado<sup>4</sup>. Ou seja, os donos destes restaurantes (e, de certo modo, os seus numerosos clientes, constantes ou sazonais) já entenderam o valor emblemático do arroz nesta antiga região orizícola e sabem tirar partido económico disso, nomeadamente convertendo um equipamento industrial e a paisagem envolvente, tão cheios de ricos significados e indutores de memórias patrimoniais e de valores identitários, num destino exclusivamente turístico.

Em 1998, Pedro Prista apresentou no colóquio «Territórios Alternativos, Ciência e Desenvolvimento», promovido pelo INESLA, uma comunicação que, em 2000, publicou no n.º 1 da *Revista* da mesma instituição, com o título «Esboço de um Projecto de Reabilitação Museológica do Restaurante Museu do Arroz na Comporta». Apesar das reservas críticas que tanto a «associação entre um museu e um restaurante» como a «musealização do arroz» lhe suscitavam, Prista e a sua equipa sentiram-se motivados a aceitar o convite para fazerem o diagnóstico de situação de toda a zona da Comporta sob o ponto de vista etnográfico e proporem medidas de desenvolvimento sustentável em função dos planos de intervenção que se preparavam para a zona<sup>5</sup>.

É de estranhar, desde logo, o facto de, não só no título mas também no corpo da comunicação, se falar de «reabilitação museológica do restaurante» e de também se considerar que a cultura do arroz «está já destacada de forma clara no restaurante», embora defenda o seu desenvolvimento e alargamento, «para além dos simples recursos museológicos que agora apresenta, e que estão muito limitados à arqueologia industrial da secagem, descasque e embalagem do arroz»<sup>6</sup>. Não pode deixar de nos surpreender que se confundam o espaço claramente comercial do restaurante, em que a «decoração» presente jamais poderia ser considerada em termos de comunicação museológica, com o restante espaço da fábrica, então e hoje sem qualquer tratamento museal e até subvalorizado pelo próprio restaurante. Portanto, a noção de «reabilitação *museológica* do restaurante» parece-nos não só teoricamente frágil e insustentável como impeditiva, na prática, da realização de um verdadeiro Museu do Arroz na Comporta. Só um trabalho profundo de Programação Museológica, desde a inventariação e documentação, passando pela conservação, até à espacialização do discurso expositivo é que irá permitir um saudável e profícuo relacionamento entre o restaurante e o Museu que terá de ser constituído.

---

<sup>4</sup> Sobre os conceitos de *emblemização* e de *patrimonialização* ver Rojek, 1993.

<sup>5</sup> Cf. *Relatório Etnografia. Diagnóstico Etnográfico da Herdade da Comporta*, documento apresentado em Abril de 2000 à empresa Herdade da Comporta SA, com vista à criação de um projecto de um Museu do Arroz da Comporta.

<sup>6</sup> *Ibidem*.

Quanto à «musealização do arroz», que Pedro Prista reconhece ser «um arriscado e atraente desafio», estamos em completo desacordo quando afirma que «não se lhe associam memórias sociais relevantes, para além das agruras do trabalho que recria e das condições duplamente abjectas em que era feito por pobres ranchos migratórios semi-imersos no lodo ‘miasmático’ dos canteiros, e só como saga social mereceu tratamento literário»<sup>7</sup>. Terá esta equipa feito o levantamento integral dos recursos museológicos disponíveis, para além dos que então observou dentro do restaurante e do restante espaço da fábrica e nos campos em redor?

Que dizer, então, das oficinas situadas na proximidade da fábrica, com um significativo acervo de instrumentos de serralharia, oficina siderotécnica de forjador, carpintaria civil e de carruagens, directamente relacionados com o cultivo do cereal, com o seu descasque e com a vida económica e social de toda a herdade? Estas oficinas tinham a seu cargo a manutenção da fábrica, das habitações dos trabalhadores especializados e do escritório, da cantina, do talho, da padaria, da barbearia, da casa da costura, da casa da administração (denominada o prédio), da igreja, da reparação e realização de instrumentos e viaturas para o cultivo do cereal e outras actividades agrícolas (pecuária e produtos hortícolas) o fabrico de moldes de marcos de cimento para delimitar o território e a realização da maioria dos instrumentos oficinais.

Ou ainda, que dizer dos inúmeros relatos e dados fundamentais que nos podem transmitir os vários informantes de uma comunidade que, encontrando-se distante dos centros urbanos e com poucos meios e comunicação, fazia parte da terra que foi sendo comprada por diferentes grupos económicos.

Para além dessas graves lacunas, reconhecemos, no artigo de Pedro Prista, que as propostas de conteúdos avançadas para o museu e até algumas ideias gerais de sugestões de desenvolvimento sustentado se nos afiguram inteiramente pertinentes e concordes com os nossos objectivos, como adiante desenvolveremos.

### **O Arroz: de património *local* a património *localizado***

A Herdade da Comporta divide-se por dois concelhos: Alcácer do Sal e Grândola, na zona sul do distrito de Setúbal. A norte é banhada pelo rio Sado e a Oeste tem uma frente oceânica com doze quilómetros de praias. A reserva natural do estuário do Sado possui uma área de cerca de 23.160 ha, estendendo-se a sueste da cidade de Setúbal, desde a Península da Mitrena até próximo de Alcácer do Sal, abrangendo os sapais da Comporta e da Carrasqueira e parte das dunas de Tróia.

---

<sup>7</sup> *Ibidem.*



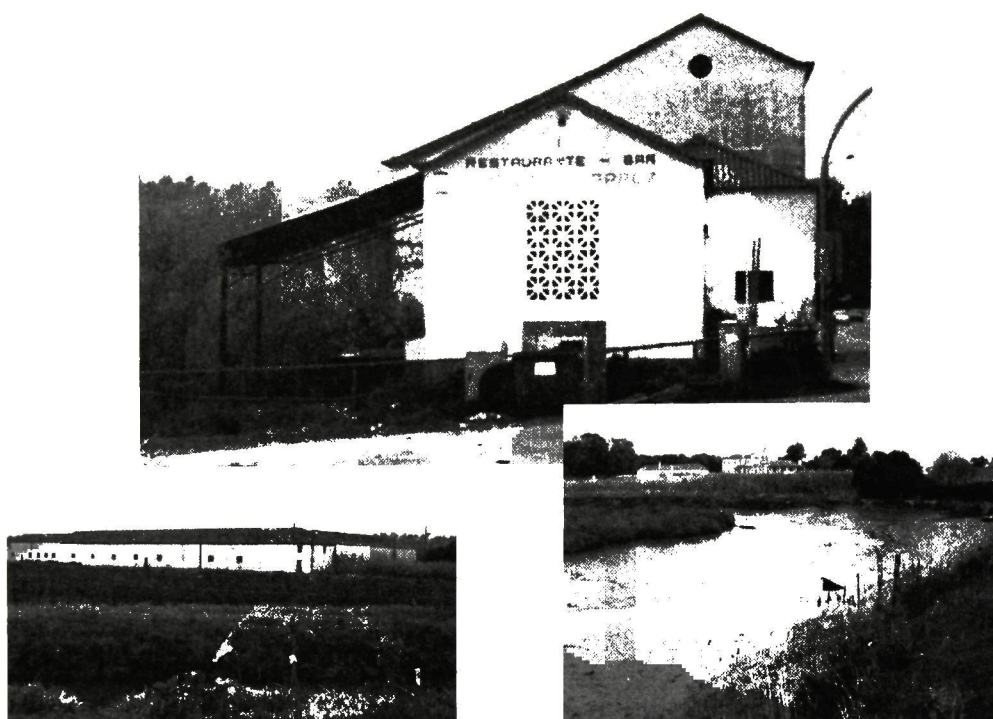
Segundo os censos de 2001, a aldeia da Comporta, onde nos encontramos a realizar o estudo que conduzirá à elaboração do Programa Museológico indispensável à constituição do futuro Museu do Arroz, tem 176 edifícios, 277 alojamentos, 208 famílias e 524 residentes. A crescente construção de moradias para turismo ou casas de fim-de-semana cria índices de sobrecarga turística, multiplicando a população residente na época balnear.

Estes veraneantes ou residentes sazonais que têm aqui a sua segunda habitação são de classe média/alta, em termos económicos, e isso pode-se constatar pelas marcas de automóveis estacionados, pelo aumento dos preços das refeições nos restaurantes e pela sofisticada gama de produtos disponíveis num dos supermercados que foi outrora a antiga cantina do pessoal da Herdade, gerida pela empresa, onde se compravam os bens de consumo alimentar ou de vestuário.

A cantina aviava o comer para a gente, a gente íamos lá, fazíamos um aviozinho de coisas que a gente precisava, não é? E pagava-se quem tinha dinheiro, quem não tinha dinheiro mandava apontar no livro. Tínhamos uma chapinha com o número. Aquilo era para a gente quando queria receber dinheiro íamos com aquela chapazinha e com aquela chapazinha é que tínhamos a receber dinheiro, faz conta que aquela chapa era o nosso nome. Atão, se a gente não tínhamos dinheiro, fazíamos um aviozinho e ópois dizíamos para o caixeiro, olha aponta aí no livro, que eu agora não tenho dinheiro, opois logo pago. Algumas pessoas que nem ordenado recebiam ao fim do mês. Ná arrecebiam, alguns inda ficavam empenhados, não recebiam o ordenado e inda ficavam lá empenhados, apois não chegava... [Testemunho de antigo trabalhador, 83 anos]

A Herdade da Comporta possui cerca de 12.500 ha e nela se encontra a Fábrica de Descasque, edifício destinado a ser o pólo central do museu. Perto existe uma «vala real» onde passavam os carregamentos de sal. Esta vala vai até ao concelho de Alcácer do Sal. Uma parte do edifício dá para a várzea, outra para a estrada nacional número 261 e, no fim dessa estrada, existe o sapal.

Não se pode programar o museu sem ter em atenção a situação geográfica que rodeia o edifício e a sua influência na economia local, assim como as transformações socioeconómicas globais e os seus efeitos sobre a agricultura, neste caso concreto o cultivo do arroz na Comporta, que sofreu uma reestruturação no processo de produção e descasque, com a aplicação de tecnologias de ponta, originando novos processos de organização produtiva fora da aldeia, a diminuição drástica da mão-de-obra e conseqüente impacto nas relações de trabalho.



A acção de um museu não se deve confinar ao local ou locais onde se expõem os objectos mas também ao território, «conjunto de relações mantidas pelos homens, enquanto membros de uma sociedade, com a extensividade e alteridade mediante a ajuda dos mediadores» (Raffestin, 1987: 263-279). O território é, portanto, um processo de interacção entre o espaço físico e a transformação operada pelo homem. Observando a forma como os indivíduos usam e transformam o espaço físico, assistimos a uma construção social que se baseia, tantas vezes, em emblematizações de elementos patrimoniais, de relações sociais, de produtos da natureza ou de produtos alimentares, com diferentes hierarquizações entre estes elementos. Deste modo, um território não é só um espaço em que as relações de dominador/dominado actuam, o que, no caso da Comporta, deixou marcas muito profundas e indeléveis, mas também um espaço que um determinado «emblema» local – o arroz – transcende essa mera condição de «local» para se elevar à condição de «emblema» de valor regional ou nacional, mas «localizado», o que se torna factor de crescente atracção de visitantes e consequentemente de duradouro desenvolvimento turístico (cf. Prats *et al.*, 2005: 9-25).

Pretendendo a empresa Herdade da Comporta SA desenvolver um mega projecto turístico aproveitando a riqueza do vasto território ao nível da biodiversidade e do património ambiental e cultural (magníficas praias, sapais, várzea, montados, floresta, vinha e adegas, aldeias com arquitectura tradi-



cional) e também o apreciável número de restaurantes com menus centrados em especialidades gastronómicas que incluem o arroz, o que tem vindo a gerar crescentes fluxos turísticos sazonais ou mais permanentes, um verdadeiro **Museu do Arroz**, a instalar na Fábrica de Descasque e em espaços anexos, naturais (vala, campos de arroz, sapais) e construídos (equipamentos técnicos), pode

- contribuir decisivamente para que o arroz, na Comporta, deixe de ser um mero produto de atracção «local», para passar a ser um autêntico «emblema» localizado, tornando a região numa espécie de «Alto Lugar de Memória do Arroz» à escala nacional, com ramificações internacionais, através de redes temáticas;
- fazer com que a população não seja meramente espectadora passiva mas sim informante activa e conceptora/receptora privilegiada dos próprios conteúdos e das memórias convocadas;
- contribuir para que a comunidade não veja configurado o seu futuro como mera fornecedora de mão-de-obra barata para os serviços turísticos, mas tenha uma participação activa, através de formação adequada consoante as gerações em presença, na definição e implementação da estratégia de desenvolvimento sustentado que lhe proporcionará novas e diversificadas oportunidades de emprego, que podem passar por micro-empresas de serviços no âmbito do mega projecto que está a ser delineado.

Para concretizar estes objectivos, e uma vez que a recolha no terreno se apresentava dificultada pelo facto de os objectos associados ao cultivo, secagem e descasque do arroz estarem «mortos» para a população que os utilizara, dada a recente evolução tecnológica, que automatizou toda a produção, afastando-a da própria aldeia, recorreremos, baseados nos conceitos desenvolvidos pela Nova Museologia desde há mais de vinte anos<sup>8</sup>, ao **inventário participativo**, no quadro de um processo continuado de museologia participativa.

---

<sup>8</sup> O MINOM – Movimento Internacional para uma Nova Museologia, organização filiada no Conselho Internacional de Museus (ICOM), organismo da UNESCO – inspirado nas conclusões da Mesa Redonda de Santiago do Chile, de 1972, foi criado há pouco mais de vinte anos, através de sucessivos Ateliês no Canadá, em Portugal e em Espanha, entre 1984 e 1986, tem vindo a conhecer um grande desenvolvimento não só nos países de origem, mas por toda a América Latina, na África e na Ásia, contando com contributos teóricos notáveis, para uma definição actual dos diversos tipos de museus e, em particular, do conceito de museu comunitário e da sua prática, de Hugues de Varine (ver especialmente 1996: 5-13), Pierre Mayrand, Miriam Quam, Mário Chagas, Odalice Priosti, Mário Moutinho, entre muitos outros. Actualmente é presidente do MINOM Raul Méndez, do México. Consultar o site [www.minom-icom.org](http://www.minom-icom.org).

## Memórias do cereal: história, polémicas e legislação sobre orizicultura

Alguns historiadores apontam o sudeste da Ásia como o local de origem do arroz, pois as mais antigas referências a este cereal são encontradas nos ancestrais escritos hindus de há milhares de anos e igualmente na escrita chinesa. Interessa-nos, portanto, conhecer em traços gerais a difusão deste cultivo, nomeadamente no que diz respeito à sua introdução na Europa, no Brasil e na América do Norte e particularmente em Portugal, de modo a contextualizar histórica e geograficamente esta cultura e todas as implicações económicas e sociais que ela trouxe para as regiões onde existem arrozais e em especial para a região que é objecto da nossa pesquisa. Esta introdução ajudar-nos-á a traçar rotas do arroz cultivado, do arroz cultural e do arroz cultural a nível internacional, permitindo igualmente criar com outros parceiros uma rede museológica dos museus do arroz.

Não poderemos esquecer os estudos que se têm feito actualmente sobre o cereal, assim como as obras do século XVIII-XIX e XX, como por exemplo a de Vicente Coelho de Seabra Silva Telles (1764-1804), lente da Universidade de Coimbra, que desde muito cedo se dedicou à investigação química tendo publicado várias obras, entre as quais a «*Dissertação sobre a Fermentação Geral e suas espécies*», Coimbra, 1787. Na Academia de Ciências de Lisboa, da qual era membro, foram publicadas algumas memórias por si escritas, entre as quais a «*Memória sobre a Cultura do arroz em Portugal e suas Conquistas*», em 1799. Também na obra *Monarquia Lusitana*, Fr. Francisco Brandão, em 1650, se refere ao reinado de D. Dinis (1279-1325) afirmando que «(...) cultivarão a terra cõ toda a diligência, plantando e semeando frutos estrangeiros como o arroz (...) e de tudo isto tenho visto escrituras autênticas (...)» (cit. Manuel Vianna e Silva, 1956:7). Apesar desta referência tão antiga, só voltamos a encontrar outras sobre o cereal no século XVIII, nomeadamente na secção de Reservados da Biblioteca Nacional, Colecção Pombalina, «*Privilégios do descasque do arroz*», Tomo III, Cod.456.

A diversa bibliografia até agora consultada permitiu-nos fazer uma pequena resenha histórica, ajudando-nos assim a compreender a evolução da orizicultura no país e em particular na Herdade da Comporta.

Segundo Seixas (1999:32),

«o arroz surgia, assim, como um último recurso, apenas recomendável para os terrenos cuja secagem não era viável; e, mesmo nesses casos, a persistente associação entre orizicultura e insalubridade levou a uma implantação deveras longa e problemática. Um passo decisivo foi dado no reinado de D. José I, correspondendo à ideia, tão cara ao Marquês de Pombal, de que a riqueza nacional se fundamentava na exploração sistemática de todos os



recursos do país, a começar pela agricultura. Esta opção pela orizicultura nas áreas até então desaproveitadas, inaugurada pelo Marquês de Pombal, é confirmada no reinado seguinte, pelo alvará de D. Maria I datado de 1781, o qual proíbe a importação do arroz. Este alvará prova-nos, não só o incentivo conferido à orizicultura, mas também a existência de um certo hábito de consumo deste produto pela população portuguesa».

Em paralelo com o reconhecimento da importância deste cereal, surgem referências ao paludismo, que andou sempre ligado à cultura do arroz. Por razões objectivas ou pelas ideias forjadas entre oligarquias agrárias rivais, o cultivo do arroz nos campos alagados esteve muitas vezes ameaçado e até proibido, mas, apesar das restrições impostas pela lei, esta cultura nunca deixou de se fazer. Em 1804, Avelar Brotero delimita-a a Montemor-o-Velho, Sines, Grândola e Comporta e a outros pequenos lugares no Alentejo. Encontramos em Andrade Corvo um dos maiores obstáculos à difusão da cultura, no seu relatório de 1860, defendendo a sua substituição por outras culturas. Apesar de todas estas dificuldades, a plantação nunca deixou de se fazer.

Em 1836, formou-se a Companhia das Lezírias do Tejo e Sado, constituída por várias propriedades, entre elas a Comporta, que foi sempre marginalizada no contexto dos restantes interesses da Companhia. Vencidas que foram as limitações à continuação desta cultura no século XX, com a primeira legislação favorável em 1915, a venda da totalidade das propriedades que formavam a Herdade da Comporta à Atlantic Company, em 1925, permitiu a inovação dos métodos de fabrico, recorrendo a mão-de-obra vinda de Espanha e tornando a orizicultura comportense num modelo de produção com êxito, como se vê propagandeada, no Jornal *Setubalense*, de 4 de Agosto de 1934, com o título «Um Homem», referindo-se a Manoel José Soares Mendes, director da Atlantic Company, Limited.

Em 1955, a Atlantic Company foi adquirida por Manuel Silva Torrado & Irmão e pela família Espírito Santo, ficando esta última detentora da totalidade da Herdade, passados três anos, comprando a parte do seu sócio.

Na revolução de 25 de Abril de 1974, a maior parte da herdade foi nacionalizada pelo Decreto-lei 407/A/75, ficando a Atlantic Company com a parte não cultivada, sendo mais tarde a totalidade devolvida aos antigos proprietários, em 1992.

## Memórias dos protagonistas

Realizámos, na aldeia da Comporta, quinze entrevistas, num total de trinta horas, que nos remeteram para memórias da actividade profissional e dos modos e condições de vida do informante. Vale a pena citar J. Fentress e Chris Wickham em *Memória Social* (1992: 112):

*«(..) claro que as recordações do passado também podem mudar com o tempo, mas, mesmo quando não mudam, certamente serão seleccionadas a partir de um conjunto potencialmente infinito de memórias possíveis, pela sua relevância para os indivíduos que recordam, pelo seu contributo para a construção da identidade e das relações pessoais.»*

Referenciamos apenas algumas das memórias que são transversais a todos os entrevistados: a dureza do trabalho, os instrumentos de dominação, a estratificação social, os jogos e brincadeiras e a festa colectiva no dia de S. João, oferecida pela administração.

### **A vida passada nos campos de arroz foi muito dura para toda a população.**

Ah, ora ópois dos doze anos, quando comecei a trabalhar, andava no rancho das mulheres junto às mulheres a carregar terra e depois do rancho das mulheres passei para o rancho dos homens, cavar aqueles canteiros, cavar. Eu levei sempre uma vida a trabalhar. Ah, depois era cavar e era... fazia de tudo, fazia-se tudo, a terra do arroz faz-se de tudo, até o arroz ser recolhido, para os celeiros, dá muito trabalhinho, dá muito trabalho. Agora faz-se uma coisa, logo faz-se outra, tem que ser assim. Tínhamos trabalho todo o ano, ganhávamos era poucacinho... era trabalho todo o ano, quedava-se um ia tomar conta de outro, e com isso era trabalho todo o ano, o trabalho não faltava, o dinheiro também não, só que era poucacinho [A.F., reformado, 80 anos]

### **A maior parte da aldeia vivia em cabanas, só no final dos anos sessenta é que se generalizou a habitação de alvenaria para os trabalhadores fixos.**

Era um mal que havia vivíamos em cabanas, não vivíamos... pronto a vida não era fácil. Nós para já deitávamo-nos muito cedo, mas também, não sei se a senhora sabe, as cabanas eram forradas de caniço, e eram agarradas com umas madeiras, vivendo numa cabana só isso aquece, depois tínhamos uma cama para mim e para a minha irmã, dormíamos as duas na mesma cama, e os colchões eram da palha do arroz. Quando se acabava a ceifa, ficavam aqueles montes de palha e todos os anos os colchões eram enchidos com aqueles montes de palha. Isso também ajudava a aconchegar. Só que depois ao lado da cabana, todas as pessoas tinham uma outra cabana onde se fazia a comida e lume. Portanto havia sempre um fogareiro aceso, havia sempre lume no chão. Então eu vivi numa cabana até à idade dos meus... onze anos

A empresa começa a melhorar neste sentido de fazer casas, já havia casas, para os seus empregados...para aqueles que tinham especialidade de oficinas,...para empregados, de escritório, para os seus empregados fixos. A



minha mãe por exemplo como não trabalhava para a firma, nem o meu pai, só tivemos depois direito a uma casa já com esta idade porque a minha mãe trabalhava ... [M.H., empregada, 63 anos]

### **Os instrumentos de dominação também eram evidentes:**

Os donos próprios... eles andavam de cavalaria. De cavalo. Esse inglês, o senhor Taite, havia um cavalo que eles tinham aí, que era só para ele, era memo só para ele, vigiar e vigiar a lavra.

Olhe minha senhora, é como o aperto do trabalho, se o trabalho estava folgado, não se trabalhava ao domingo, mas se o trabalho estava precisado mesmo de ser feito, tínhamos de trabalhar sábados e domingos...e se se portava alguém mal a senhora polaca, a mulher do inglês punha-nos lá na extrema. Ah, pois punha, ainda calhou a alguém, por exemplo uma pessoa ou duas inda foi para a extrema e houve outra às vezes para não tirar-lhe o trabalho era assim, os da Comporta de castigo iam trabalhar para o Carvalho e do Carvalho de castigo iam trabalhar para a Comporta. Uma semana. Se quisessem lá ficar, ficavam lá uma semana ao fim da semana vinha a casa, se não quisesse lá ficar, sei lá o tempo que tava sem ver a família

Oh, aquilo ... ela fazia as leis, sim senhor, um rapaz que desonrasse uma rapariga era obrigado a casar, ali não havia hipótese. Havia ali um rapaz que desgraçou uma rapariga, está agora em Lisboa, que é filha do P. que é irmã do Z.P., e ele é claro, desonrou-a e ela obrigou a casar ou então a família daqui para fora. [J.D., reformado, 78 anos]

### **A estratificação social era legitimada pela administração:**

O padre era muito protegido, comia no prédio (casa da administração), comia também lá o Dr. que era médico de Alcácer quando se deslocava à Comporta para observar os trabalhadores, comia lá e também comia o feitor e o filho. [J.C., reformado, 72 anos]

### **Os momentos de brincadeira raramente são evidenciados pelos informantes e se referem alguns, são jogos da sua meninice ou a festa de S. João que era oferecida todos os anos pela administração, num dos celeiros da Herdade:**

Era um jogo muito engraçado, fazia-se na escola e fora da escola, fazíamos um grupo de miúdos de mãos dadas, e havia um que estava no meio, o vai-te a ele era um que ia para ele para dar um soco, mas se errasse ficava no meio e ia outro para o lugar dele. Vai-te a ele! Se o outro se conseguisse defender, passava para outro e ficava lá no meio, e ia passando, eram as brincadeiras. Brincávamos muito era um jogo que se chamava

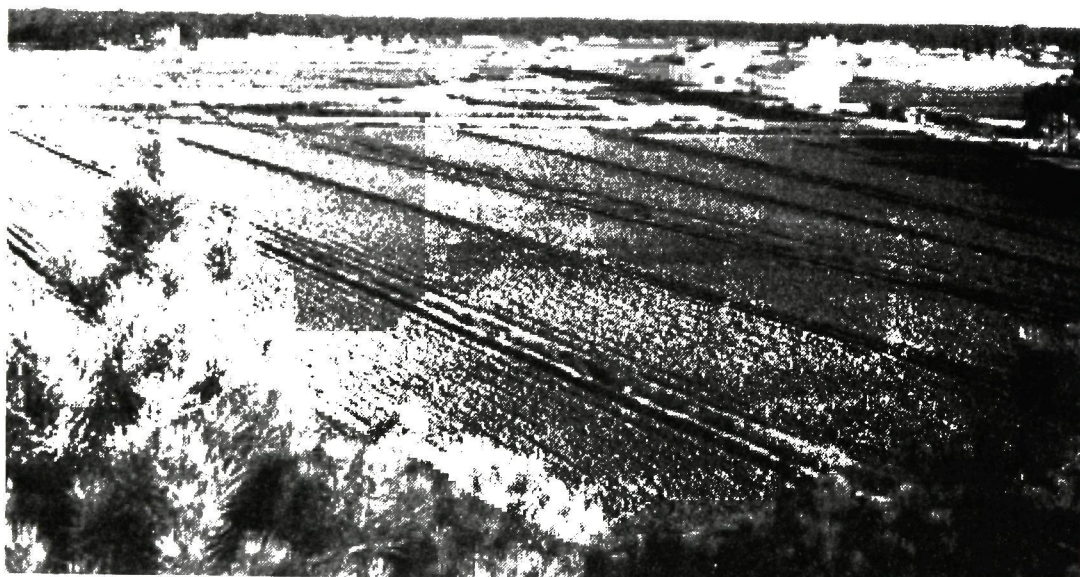
o toque das canas, era à noite brincávamos, e então andávamos e fugíamos então ficava um tocava num sítio era chamado o ferrão, ficava a tomar conta, depois nós íamos brincar, depois o outro ia à procura, a gente vinha a fugir para entrar nesse espaço que estava delimitado, e ... ficava lá preso, senão, ficava o outro se não conseguisse entrar ficava de castigo. Havia cinema no celeiro, o baile de S. João, vestia-se roupa nova e fazia-se grandes limpezas na casa. [J.E., reformado, 68 anos]

### **A cadeia operatória da produção**

Através das entrevistas realizadas, conseguimos elaborar uma primeira tentativa da cadeia operatória do cereal, podendo assim traçar a missão, os objectivos e as metas para a programação museológica do Museu do Arroz.

### **Cadeia Operatória da Produção do Arroz**

Processo de Produção até 1952.



#### **Preparar a terra (trabalho feito por homens)**

- *Lavrar* a terra com tractores e charruas
- *Gradar* a terra que fica em leivas e a grade desfaz as leivas
- *Fazer muros* dividir o espaço em canteiros
- *Meter água* que é amolecer a terra
- *Rebaixar* com enxadas desfazer e nivelar a terra



### Sementeira em viveiros

- *Semear* em viveiros (fins de Fevereiro, princípios de Março)
- *Deixar crescer* o arroz
- *Arrancar o arroz* dos viveiros (Abril)
- *Plantar* na área toda
- *Pegar* o arroz na terra

**Monda** (ranchos migratórios de homens e mulheres vindos de várias partes do país, principalmente do Algarve) Junho

- *Arrancar* as ervas daninhas para não prejudicar o arroz



**Ceifa** (Esta tarefa era executada em Outubro, pelos ranchos migratórios de homens e mulheres vindos de várias partes do país, principalmente do Algarve)

- *Cortar ou cegar* o arroz
- *Carregar* o arroz em molhos à cabeça (mulheres) para os barcos que circulavam nas várias valas

### Transporte do Arroz

- *Transportar* os molhos para a eira, trabalho executado pelos barqueiros
- *Descarregar* os molhos na eira e aí ficavam aos montes, trabalho executado pelos barqueiros.

## Debulhar

- *Alimentar a debulhadora*, as mulheres entregam os molhos aos homens que os levavam à debulhadora
- *Debulhar nas máquinas* (nas eiras havia máquinas debulhadoras que tiravam o arroz dos molhos, pois a máquina separava o arroz da palha)

## Secagem

- *Transporte do arroz* para a eira nuns carros adaptados à tarefa.
- *Colocar o arroz* em monte corrido para a fase de secagem
- *Carregar a palha* em padiolas (homens)
- *Colocar a palha* em alpaiões (montes de palha)

A debulhadora tirava o arroz dos molhos e quando seis a oito carros se encontravam cheios equivalia a um moio de arroz, que correspondia a 675Kg. Atingido esse montante, que era controlado numa escala, conforme saíam os carros, um homem gritava «*MOIO*». Então os trabalhadores que estavam a alimentar a debulhadora, um homem e uma mulher, eram rendidos por outro homem e por outra mulher.

- *Despejar na eira* o arroz (o arroz saía da debulhadora húmido e era transportado nuns pequenos carros que o despejavam na eira)
- *Espalhar o arroz* com um rodo
- *Remexer o arroz* com a grade da eira para secar por baixo e por cima
- *Juntar com a burra* (instrumento de trabalho em madeira, tipo rodo com dentes, puxado por um homem de cada lado) o arroz em montes





## **Pesar e Ensacar**

- . *Juntar* o arroz em montes
- . *Pesar* o arroz na eira em balanças
- . *Ensacar* o arroz

## **Transportar o arroz**

- . *Carregar* o arroz às costas (homens) para os carros de tracção animal
- . *Transportar* o arroz para os secadores
- . *Colocar* o arroz nos secadores (colunas onde se introduzia o arroz e era seco com ar aquecido)

## **Armazenar**

- . *Depositar* o arroz seco nos celeiros
- . *Colocar* o arroz em pelas (montes) de 100/200/300 Toneladas
- . *Padejar* o arroz (mexer) com pás de madeira (homens ou mulheres)
- . *Ventilar* o arroz

## **Venda do arroz**

- . *Pesar* pela segunda vez o arroz (nos celeiros)
- . *Ensacar* pela segunda vez o arroz (nos celeiros)
- . *Transportar* os sacos nos carros de tracção animal até ao porto fluvial onde era vendido para os industriais exteriores à Herdade que tratavam do descasque.

A partir de 1952, quando se construiu na Herdade da Comporta a Fábrica de Descasque, o processo era todo feito na aldeia e já era vendido directamente para os armazéns ou lojas.

## **FÁBRICA DE DESCASQUE**

A partir de 1952, quando o cereal já estava seco nos secadores instalados na eira ou nos celeiros, era levado para a fábrica. O arroz entrava por um tegão (buraco no chão onde se despejava o arroz) e, no andar de cima desse buraco, estava uma tarara (máquina de limpeza). Uma nora elevava o arroz até lá para se efectuar a dita limpeza. O segundo segmento da nora levava o arroz até ao silo de arroz com casca. Outras noras tiravam-no do silo e levavam-no para a segunda tarara de limpeza. Aí era deitado nos descascadores e descia para os crivos, onde era aspirado e levado por uma outra nora para o

local da separação do arroz. Os descascadores aceitavam 90% e regeitavam 10% e voltava novamente ao descascador. Os separadores tinham álveolos que separavam o arroz *miúdo*, *médio* e *grado* e eram regulados conforme o tipo que se estava a laborar. Se estavam a laborar arroz miúdo os álveolos regeitavam o arroz grado e só aproveitavam o miúdo. O grado vinha devolvido e podia ir lá de uma a cinco vezes e andar num circuito e nunca passar.

O cereal ia então para um depósito de arroz sem casca e em seguida para as branqueadoras, que eram quatro, o arroz ia para a primeira, segunda, terceira e por fim para a quarta. Ao ser branqueado (limado) largava farelo, que era vendido para as rações. Após o branqueamento, o farelo ia ao separador de trincas (trincas de 2.<sup>a</sup>, 3.<sup>a</sup> e 4.<sup>a</sup>) correndo depois para as ensacadoras de farelo e trincas.

O arroz ia em seguida para a ensacadora e empacotadora, a casca ia para a casa da casca e para o telão de envio de casca para alimentação do queimador da caldeira existente no r/c.

Metodologia seguida no processo de inventariação e documentação da colecção

- 1. Selecção dos instrumentos de produção das oficinas, em conjunto com os operários, tendo em conta quais os mais significativos para eles.

Ficha de Inventário

Herdade da Comporta

Museu do Arroz

Proprietário: Herdade da Comporta  
Nº Inventário: HC - MA - 1  
Super Categoria: Etnologia  
Categoria: Afazas Agrícolas  
Denominação: Rodo Dentado  
Habitual:

Incorporação  
Data de Incorporação: 27-12-2004  
Modo de Incorporação: Doação  
Descrição: Instrumento que separa o arroz para a secagem na eira

Marcas  
Identificação de Marca  
Imagem das Marcas

Dimensões  
Altura: 194 (cm)  
Largura: (cm)  
Profundidade: (cm)  
Espessura: 6,5 (cm)  
Diâmetro: (cm)  
Comprimento: 99 (cm)  
Dim. c/ Moldura: (cm)  
Peso: (g)  
Capacidade

Estado de conservação: Bom estado  
Material: Madeira  
Materia: Madeira  
Suporte:  
Técnica:  
Intervenções de Conservação e Restauro  
Executada por:  
Ident. do Processo  
Data:  
Observações / Historial:  
Estes instrumentos de trabalho tinham uma pá com dentes sustidos por uma trave agarrada a um cabo que não modificaram a sua estrutura e aspecto praticamente no século XX

Registo de Inventário



Achado: Recolha  
Lugar: Comporta  
Freguesia: Comporta  
Concelho: Alcácer  
Região: Alentejo  
País: Portugal

Datação da Peça  
Época: Anos 50  
Séculos: XX  
Justificação da Data:  
Anos:



2. Fotografia das 456 peças
3. Inventário participado com o sector operário e elementos da população.
4. Construção de uma base de dados do acervo, tendo em conta a futura informatização.
5. Documentação das peças
6. Limpeza e marcação de peças utilizando o sistema alfanumérico
7. Acondicionamento da colecção
8. A partir das fotografias da colecção, serão feitas novas entrevistas a um maior número de informantes que residem na aldeia, para um maior conhecimento dos meios técnicos.

### **Proposta de Espacialização das Funções Museológicas e do Discurso Expositivo**

Os quadros que se seguem, em Anexo, apresentam as nossas propostas de espacialização das funções museológicas na Fábrica de Descasque e no edifício contíguo, bem como a definição e caracterização do Discurso Expositivo. Trata-se de um Guião destinado à elaboração do Estudo Prévio, que, uma vez aprovado, passará à fase de Ante Projecto, para o qual o Guião será desenvolvido em Programa Museológico, documento que acompanhará igualmente a elaboração do Projecto de Execução e servirá de norma durante a fase de obra e montagem do museu.

## Referências bibliográficas

### Documentação

- Jornal *O Setubalense*, «Um Homem», Setúbal, 4 de Agosto de 1934
- Relatório Etnografia. Diagnóstico Etnográfico da Herdade da Comporta*, documento apresentado em Abril de 2000 à empresa Herdade da Comporta SA, com vista à criação de um projecto de um Museu do Arroz da Comporta
- Censos 2001*, Resultados de Edifícios, Alojamentos, Famílias e Residentes por Freguesia e Lugar, Comporta

### Monografias

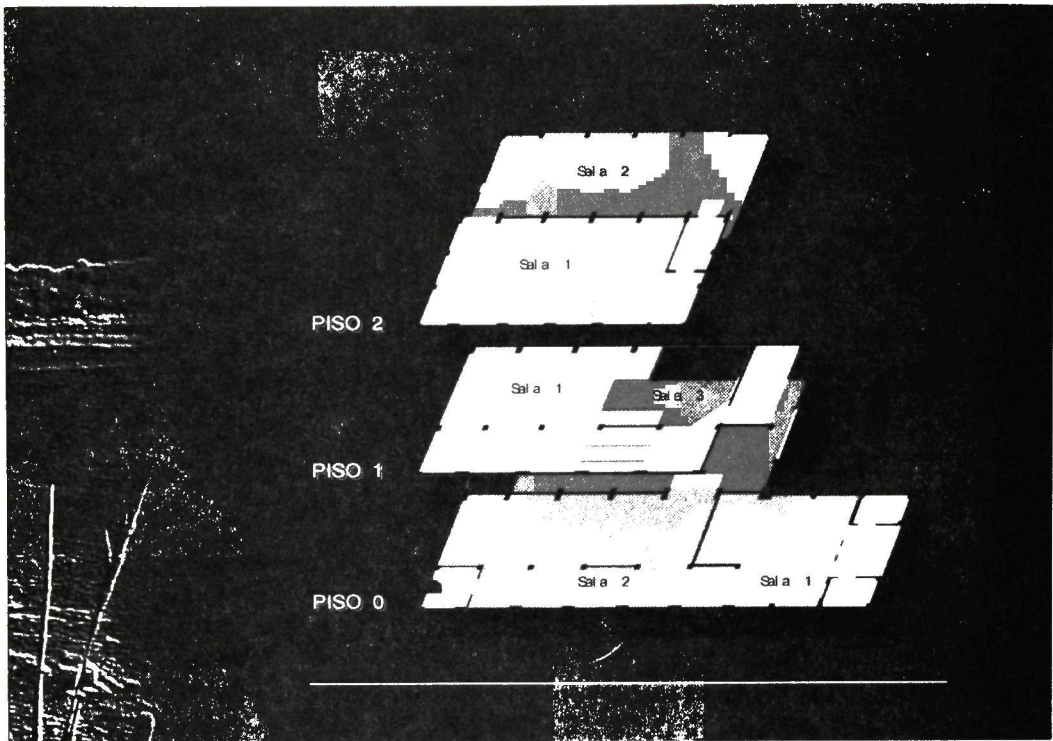
- AMES, 1992, Michael Ames, *Cannibal Tours and Glasboxes: the anthropology of museums*, Vancouver, Univ. British Columbia Press, 1992.
- ANICO *et alt*, 2005 Marta Anico e Elsa Peralta, «A activação turístico-patrimonial: uma análise dialógica» in SANTANA TALAVEREA *et alt*: 2005, pp. 27-38.
- FENTRESS *et alt*, 1992, J. Fentress e C. Wickam, *Memória Social*, tradução portuguesa de Telma Costa, Lisboa, Teorema, 1992.
- PASTOR ALFONSO, 2005, Maria José Pastor Alfonso, «Museos y patronio alimentário: del sistema de producción al reclamo turístico» in SANTANA TALAVEREA *et alt*, 2005, pp. 213-230.
- PRATS *et alt*, 2005, Llorenc Prats e Augustín Santana, «Relexiones libérrimas sobre patrimonio, turismo y sus confusas relaciones» in SANTANA TALAVEREA *et alt*, 2005, pp. 9-25.
- RAFFESTIN, 1987, C. Raffestin, “Repères pour une théorie de la territorialité humaine” *Cahier du Groupe Réseaux*, n.º 07, 1987, pp. 263-279.
- ROJEK, 1993, Chris Rojek, *Ways of Escape? Modern transformation of leisure experience*, Londres, Routledge, 1993.
- SANTANA TALAVEREA *et alt*, 2005, Augustín Santana Talaverea e Llorenc Prats Canals (org.) *El Encuentro del Turismo con el Patrimonio Cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación*, Sevilha, 2005.
- SILVA, 1955, Manuel Vianna e Silva, *Elementos para a História do Arroz em Portugal*, Coimbra, Separata do *Boletim da Federação dos Grémios da Lavoura da Beira Litoral*, 1955.
- SEIXAS, 1999, Miguel Metelo de Seixas, *Herdade da Comporta – Memória Histórica*, Comporta, Atlantic Company Limited, 1999.
- VARINE, 1996, Hugues de Varine, «Respostas de Hugues de Varine a Mário Chagas» *Cadernos de Sociomuseologia*, n.º 5, Lisboa, Univ. Lusófona, 1996, pp. 5-13.



### Outra bibliografia consultada

- BAPTISTA, 1996, Fernando Oliveira Baptista, “Declínio de um tempo longo”, in *O Vão do arado*, Lisboa, 1996, pp. 35-75.
- BOURDIEU, 1989, Pierre Bourdieu, *O Poder simbólico*, (tradução de Fernando Tomaz) Lisboa, Difel, 1989.
- CABRAL, 1979, Manuel Villaverde Cabral, *Portugal na alvorada do século XX*, Lisboa, 1979.
- CHOUAY, 1992, Françoise Choay, *L'allegorie du Patrimoine*, Paris, Seuil, 1992.
- CONNERTON, 1993, Paul Connerton, *Como as sociedades recordam*, Oeiras, Celta, 1993.
- FONSECA *et alt*, 1997, I. Fonseca, I. D. Freire e P. Godinho, «O dilema do Estado Novo: A criação duma verdadeira política rural, ou o aumento da GNR de forma a poder substituí-la», *Arquivos da Memória*, n.º 3, Lisboa, Colibri, 1997, pp. 35-52.
- GODINHO, 1998, Paula Godinho, «Género e resistência rural anti-salazarista: memórias femininas no Couço (1958-1962)», *Arquivos da Memória*, n.º 5, Outono Inverno 1998, pp. 55-61.
- GUILLAUME, 1980, M. Guillaume, *La Politique du Patrimoine*, Paris, Editions Galilée, 1980.
- HOBBSBAWM *et alt*, 1983, Eric Hobsbawm e T. Ranger, *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983.
- LOWENTHAL, 1985, D. Lowenthal, *The Past is a Foreign Country*, Cambridge, Cambridge University Press, 1985.
- MEDRAS, 1978, Henri Medras, *Sociedades Camponesas*, Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1978.
- PEIXOTO, 2002, P. Peixoto, «Os meios rurais e a descoberta do Património», *Oficina do CES*, n.º 175, 2002.
- PEREIRA, 2005, Fernando António Baptista Pereira, *Manual de Programação Museológica*, Lisboa, Rede Portuguesa de Museus, (no prelo).
- PEREIRA, 1980a, J. P. Pereira, «As lutas sociais dos trabalhadores alentejanos: do banditismo à greve», *Análise Social*, n.º 61-62, 1980, pp. 135-136.
- PEREIRA, 1980b, J. P. Pereira, «Atitudes do trabalhador rural alentejano face à posse da terra e ao latifúndio», in A. Barros (coord.), *A agricultura latifundiária na Península Ibérica*, Oeiras, 1980.
- REDFIELD, 1989, R. Redfield, *Peasant Society and Culture*, Chicago, Chicago University Press, 1989.
- TENGARRINHA, 1993-94, José Tengarrinha, *Movimentos populares agrários em Portugal*, Vol I (1751-1807), Vol. II (1808-1825), Lisboa, Publicações Europa-América, 1993-1994.
- TOURAINÉ, 1965, Alain Touraine, *Sociologie de l'action*, Paris, Seuil, 1965.
- WOLF, 1976, E. Wolf, *Sociedades Camponesas*, (tradução Osvaldo Caldeira da Siva) Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1976.

ANEXOS



DESIGNAÇÃO	ESPAÇO	UTILIZADORES		PISO	CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS	OBSERVAÇÕES
		UTENTES	PESSOAL			
ÁTRIO	1	*	*	0	Espaço «aberto» plurifuncional de livre acesso pelo utente. Espaço de informação.	Este espaço transmite a «primeira e última imagem do Museu», pelo que exige tratamento formal a nível de arquitectura de interiores
Entrada	1	*	*	0	Ampla e organizada por forma a permitir circulação fácil e boa orientação	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais
Recepção / Bilheteira (acolhimento e encaminhamento do utente)	1	*	*	0	Com características de atendimento. Visível para quem entra no Atrio. Existência de apoio informático. Pontos de luz e de alimentação para equipamentos informáticos.	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais
Bengaleiro	1	*	*	0	Apoio aos públicos que visitam o museu em forma de cacifos	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais
Esquema base da Estrutura Expositiva do Museu	1	*	*	0	Constituído por placards que traçam o percurso expositivo	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais

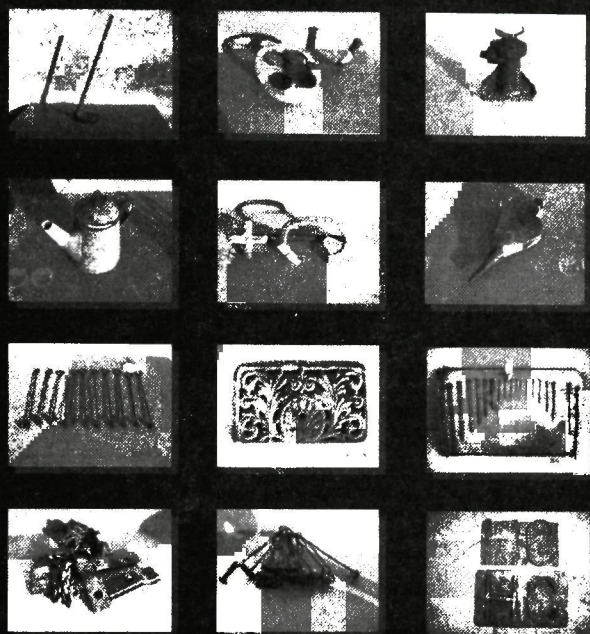


DESIGNAÇÃO	ESPAÇO	UTILIZADORES		PISO	CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS	OBSERVAÇÕES
		UTENTES	PESSOAL			
Exposição Permanente	2	*	*	0	A exposição permanente no piso 0 começa com um equipamento denominado depósito (tegão de recepção do arroz em casca) e pela sala de descasque do arroz onde estão colocadas várias máquinas de limpeza do cereal. Estruturas articuladas para iconografia, textos, gráficos e pontos de luz	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais
Exposição Permanente	3	*	*	0	Sala da Caldeira	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais
Exposição Permanente	1	*	*	1	A exposição permanente no piso 2 é a continuação do processo de descasque onde se encontram os separadores e branqueadores.	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais
Exposição Permanente	1	*	*	2	Fim da exposição permanente. Durante todo o processo e nos vários pisos encontramos máquinas de ensacamento e peso do arroz. A caldeira traduz a importância deste mecanismo na manutenção da fábrica. No discurso iremos assinalar como são utilizados os desperdícios da casca para alimento desta máquina assim com as diversas variedades de arroz. Salas de descasque e armazenamento de arroz. Nestas salas serão apresentadas as cadeias operatórias discriminadas tal como descritas anteriormente e será uma síntese e uma sistematização de conhecimentos apreendidos na visita.	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais
Exposição Temporária	2	*	*	2	Sala de exposições temporárias com os resultados da investigação	Forte continuidade espacial com os vários espaços funcionais





## Reserva Técnica Visitável

**Resumo**

Este texto procura apresentar a nossa proposta de constituição de um Museu do Arroz, a instalar numa antiga Fábrica de Descasque, hoje parcialmente ocupada por um restaurante, bem como a metodologia de pesquisa que foi seguida.

A iniciativa de constituição do museu e o convite que nos foi dirigido partiram de uma entidade privada, a Herdade da Comporta, proprietária dos vastos terrenos que agora procura rentabilizar sob o ponto de vista turístico.

Vamos abordar os seguintes pontos:

1. Da pseudo-existência à pertinência de um Museu do Arroz na Comporta.
2. Memórias do cereal: história, polémicas e legislação sobre orizicultura.
3. Memórias dos protagonistas
4. A cadeia operatória da produção

5. Metodologia seguida na inventariação e documentação da colecção do futuro Museu do Arroz
6. Quadros sinópticos com as nossas propostas de programação museológica.

## Abstract

This text aims to present our proposition for a Museum of Rice, to be settled in an old Rice Factory, nowadays partially occupied by a restaurant, as well as the research methodology we followed.

The initiative to create the museum and the invitation that was directed to me came from a private company, the Herdade da Comporta (the Comporta Estate), which owns the vast territories that now wishes to reuse in a touristy way.

We are going to deal with the following items:

1. On the actual situation and on the need of a real Museum of Rice in Comporta
2. Memories of the cereal: the history and the laws on rice culture
3. Memories of the community
4. The production's chain
5. Methods followed in the inventory and documentation of the collection
6. Schemes for Museum's programming.

## Résumé

Notre texte essaie de présenter notre programme pour un Musée du Riz, à installer dans une ancienne usine d'écorçage du riz qui est partiellement occupée à présent par un restaurant de luxe, aussi bien que la méthodologie suivie.

L'initiative de constitution du musée et l'invitation que nous a été dirigée sont parties de l'entreprise propriétaire des vastes territoires que maintenant veut réutiliser sous un point de vue touristique.

Nous allons aborder les questions suivantes:

1. De la pseudo existence à la pertinence d'un Musée du Riz a Comporta
2. Mémoires du céréale: histoire, polémiques et législation sur la culture du riz
3. Mémoires des protagonistes
4. La chaîne opératoire de la production
5. Méthodologie suivie dans l'inventaire et dans la documentation de la collection du futur Musée du Riz
6. Propositions de programmation muséologique